

FCP展示会・商談会シート

記入日

2025 年
11 月 24 日FOOD
COMMUNICATION
PROJECT

第3.1版

商品特性と取引条件

商 品 名	媛一ジュース(温州みかん)							
提 供 可 能 時 期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通 年 ()		賞味期限 / 消費期限		賞味期限	1年	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	温州みかん(愛媛県産)		JAN コード (13桁もしくは8桁)		4560493333109			
内 容 量	720ml		希 望 小 売 価 格		税抜	¥1,300	税込(切捨) 税率 8%	¥1,404
1ケースあたり入数	6本		保 存 温 度 帯		常温 ▼			
発注リードタイム	発注から4日		販 売 エ リ ア の 制 限		●無 ○有→			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日など単位も記載)	最大	応相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)		縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)
							25.5	17.2 31.5 7.1
認 証 等 (商品・工場・農場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ※ ☐ HACCP ※ ☐ 農業生産工程管理(GAP) ※ ☐ その他(右に記入→) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 →							

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☒ 外食 ☒ 中食 ☒ 商社・卸売 ☒ メーカー ☒ スーパーマーケット ☒ 百貨店 ☒ その他小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	主婦層などからお子様へなどのご家庭向け。 また、健康志向が高めの層向け。
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	日常使いのジュースと一線を画する品質は、自分自身へのご褒美・特別なひととき、普段より少し贅沢な朝食としての利用を想定しています。 また、お祝い事や季節のご挨拶、手土産、内祝い・お礼等の贈答やギフトシーンにもどうぞ。	
商 品 特 徴	有名みかん産地愛媛・西宇和地域のみかんだけを使い、丸ごと絞って作る商品です。 提案商品を含め、160mlの小瓶タイプで他柑橘種を14品種取り揃えています。 OEMでの製造も承っておりますので、ご要望ございましたらお声掛けください。	

商品写真

	
アレルギ ー 表 示 (特 定 原 材 料) ※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	
表示義務有	☐ えび、 ☐ かに、 ☐ 小麦、 ☐ そば、 ☐ 卵 ☐ 乳、 ☐ 落花生
表示を奨励 (任意表示)	☐ あわび、 ☐ いか、 ☐ いくら、 ☐ オレンジ、 ☐ カシューナッツ ☐ キウイフルーツ、 ☐ 牛肉、 ☐ くるみ、 ☐ ごま、 ☐ さけ ☐ さば、 ☐ 大豆、 ☐ 鶏肉、 ☐ パナナ、 ☐ 豚肉、 ☐ まつたけ、 ☐ もも、 ☐ やまいも、 ☐ りんご、 ☐ ゼラチン、 ☐ アーモンド
備 考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入) 同製造ラインでオレンジを含む製品を生産しています。

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に○をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾・拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名		農業生産法人 株式会社小林果園		
年 間 売 上 高		4.2億円(2025年7月期)	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	25人
代 表 者 氏 名		小林 聖知		
メ ッ セ ー ジ		株式会社小林果園は、日本有数のみかん産地として知られる愛媛県西宇和地方に園地を構え、生産から加工、販売までを一貫して行う「6次産業」に取り組んでおります。 生鮮果実の販売に加え、わずかな傷や形状の違いなどで規格外とされてしまう果実を活用した冷凍品、ジュース、和菓子などの加工品の製造・販売も行っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ		https://himeichi.net/		
会 社 所 在 地	〒	796-8038	愛媛県八幡浜市横平乙112番地5	
工 場 等 所 在 地	〒	797-0035	愛媛県西予市宇和町河内190番地1	
担 当 者	楠 (小林果園グループ販売会社 農ぶらす愛媛㈱)		E - m a i l	kusu@himeichimikan.com
T E L	0894-21-3939		F A X	0894-21-3838



■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

有名みかん産地愛媛・西宇和産のみを素材として使用し、県内加工業者に搾汁を委託しております。当社では、殺菌し、殺菌ロット毎に試飲を行い合格したものを出荷しております。新設工場により、転倒殺菌ではなく「バストライザー」による殺菌のため安全に連続生産ができます。1日の最大生産数量は約200ケースです。

【ジュース製造工程】

冷凍果汁解凍 → 篩分け・注入 → 加熱(70～90℃) → 一次殺菌(93℃1分間) → マグネットトラップ → 瓶充填 → 二次殺菌・冷却(90℃20分・60℃10分・上水20分) → 除水・ラベル貼り → 検査・箱詰め → 出荷

写 真

		
加熱・一次殺菌	瓶充填	二次殺菌・冷却

■ 品質管理情報

商品検査の有無	☐ 無 ☒ 有→具体的に	製造ロット毎に微生物検査(一般生菌、大腸菌群、カビ・酵母)、官能検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	手順書、チェックリストによる管理を実施。製造後は品質管理スタッフにより、ふき取り検査を行い、洗浄状態を厳しく管理しております。			
	従業員の管理	日々の体調状態の管理を行い、専用の帽子、作業服に着替え製造に従事しております。			
	施設設備の管理	2024年12月に新設した工場で製造しております。殺菌から充填、包装までがライン式の連続生産の工程です。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	井藤 (工場長)	連絡先	0894-89-4410
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	危機管理規定を定め、対応が必要な際には規定に沿って対応する。PL保険加入済			

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html>をご覧ください。